



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Курица с пюре

Püreli Tavuk



500 гр. филе курицы
6 ломтиков поджаренного хлеба
6 шт. порезанного кольцами лука
6 шт. порезанных кольцами помидоров
1 ст.л. слив. масла
6 ломтиков сыра
0,5 ч.л. соли
Для пюре:
5 шт. среднего картофеля
 $\frac{3}{4}$ стакана молока
0,5 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. соли

- # Приготовим пюре: Картофель сварить в мундире, очистить от кожуры, разделить на несколько кусочков. Добавить молоко, слив. масло и соль, толочь до однородного состояния.
- # Куриное филе обжарить в небольшом количестве масла на сковороде с тефлоновым покрытием. Ломтик поджаренного хлеба намазать тонким слоем слив. масла.
- # Затем на хлеб положить поочередно пюре, курицу, снова пюре, кольцо лука, кольцо помидора и сыр.
- # Приготовленные таким образом ломтики хлеба положить на противень и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, запекать пока сыр расплавится и поджарится.
- # Подавать горячим.

Это блюдо можно также приготовить без использования поджаренного хлеба.